

# Pension Suppenalp - Menükarte

## Chauti Platte

**Hobelkäse** 24.50  
Portion aus der Region Mürren

**Suppenalpteller** 29.50  
Hobelkäse und rauchgetrockneter Ballenberg-Speck

**Rohessspeckplatte** 23.50  
rauchgetrockneter Ballenberg-Speck

**Staubbachwurst** 17.-  
rauchgetrocknete Schweinswurst aus Lauterbrunnen

**Schafwurst** 17.-  
rauchgetrocknete Wurst aus Lauterbrunnen

**Beefsteak Tartar** 33.-  
Mit Ruudi's selbstgemachten Olivenbrot

Portion 33.-  
½ Portion 23.-

## Salate

**Grosser grüner Salat** 14.50  
Zarte Blattsalate an hausgemachter Sauce

**Grosser gemischter Salat** 19.50  
Salatpracht an hausgemachter Sauce

**Nüsslersalat** 23.-  
garniert mit Ei und knusprig gebratenem Speck

**Haussalat** 23.-  
Bergkäse und Speckstreifen auf buntem Salat

**Suppenalpsalat** 25.50  
gebratene Pouletbruststreifen auf buntem Salat

**„Geissepeter“** 25.50  
Ziegenkäse im Bratspeck mit Preiselbeersauce auf Blattsalat

## Suppen

**Tagessuppe** 10.-  
Mit Schweinswurst 15.-

**Kartoffelssuppe** 10.-  
Mit Schweinswurst 15.-

**Kürbiscremessuppe** 10.-  
Mit Schweinswurst 15.-

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer inbegriffen  
Karten: EC, Postcard, Amex, Visa, Mastercard, Twint etc. Aber wir lieben cash!  
Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, ausser dem Bisonfilets, welches aus Kanada/USA stammt.

**Tomatensuppe** 10.-

**Gulaschsuppe** 10.-

### Sandwiches

**Suppenalpsandwich** 16.50  
Ciabatta mit gebratenem Schweinsplätzli

**Pouletsandwich** 16.50  
Ciabatta mit gebratenen Pouletbruststreifen

**Sandwich gemischt** 9.-  
mit Ruchbrot

**Sandwich** 8.50  
Mit Hinterschinken oder Käse oder Salami, mit Ruchbrot

### „Bodeständigs“ – traditionelle Schweizer Küche

**Äplermaccaroni mit gebratenen Apfelschnitzen** 26.50  
Maccaroni, Kartoffel, Käse, mit Röstzwiebeln

**Tomatenmaccaroni** 26.50  
Maccaroni, Tomatensauce, Streifen vom Hinterschinken

**Safran-Risotto mit Pilzen** 20.50

**Rösti** 18.50  
frisch zubereitet, nature, goldbraun gebraten

**Rösti mit Spiegelei und/oder Speck** 26.50  
Frisch zubereitet, belegt mit Käse und/ oder 2 Beilagen  
1 Beilage 24.50

**Spezial-Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti** 33.-  
Extragross 180g, pikant

**Käseschnitte mit Spiegelei** 19.50  
und Hinterschinken 21.50

**Käsefondue** 27.-  
Unübertroffen- unsere sämige Hausmischung, 220g

**Fondue Vegan** 29.50  
By New Roots, 220g

**„Brudi`s Vegan** 31.-  
**Bruno & Rudi`s** Traumbrot aus Walnuss & Champignons.  
Mit Kürbisconfit und Olivenkarotten mit Risotto oder Rösti oder Pommes

**Chnolibrot**

9.-

**Pommes frites**

mit Schweinswurst

9.-

14.-

## „Fleischig“

**Cordon bleu mit Pommes frites**

Schweinschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt und paniert

34.50

**Riesenschnitzel mit Pommes frites**

Schweinsnierstück, paniert

31.50

**Bisonfilet mit Bohnenbündeli**

Das wirklich Beste, 220g, hausgemachte Kräuterbutter, Safran-Risotto oder Pommes oder Rösti

68.-

## Dessert

**Hausgemachter Schoggikuchen**

mit Rahm

6.50

7.50

**Eiskaffee**

8.50

**Meringues mit Rahm**

Meringues vom „Chemmeribode“

9.50

**Meringues mit Rahm & Glace**

13.50

**Glace pro Kugel**

mit Rahm

3.50

4.50

# Pension Suppenalp – Getränkekarte

## Weissweine

<b>Fendant de Saillon AOC Valais</b> (Wallis, Schweiz)	5,0 dl	22.-
<b>Johannisberg AOC Valais</b> (Wallis, Schweiz) Vins des Chevaliers, Salgesch	5,0 dl	31.-
<b>Dézaley Antoine Bovard AOC Lavaux</b> (Waadt, Schweiz) auch im Offenausschank	7,0 dl pro dl	52.- 7.50
<b>Oberhofner Riesling-Sylvaner AOC</b> (Oberhofen am Thunersee) Rebbaugenossenschaft Oberhofen auch im Offenausschank	7.5 dl pro dl	49.- 7.-
<b>Pouilly-Fumé, De Ladoucette</b> , (Loire, Frankreich) 100% Sauvignon Blanc, AOC Pouilly-Fumé	7,5 dl	67.-
<b>Heida, AOC Valais</b> (Wallis, Schweiz) BIO, Yvo Mathier Sion	7,5 dl	58.-
<b>Petite Arvine, AOC Valais</b> (Wallis, Schweiz) Caves Fin Bec, Bio, Yvo Mathier Sion	7,5 dl	58.-

## Rosé

<b>20/26</b> (IGT Vigneti delle Dolomiti / I) Elena Walch auch im Offenausschank	7,5 dl pro dl	58.- 8.-
<b>Oberhofner, Schiller</b> (Thunersee, Schweiz) Rebbaugenossenschaft, Oberhofen	5,0 dl	33.-

## Rotweine

<b>Dole AOC Valais</b> (Wallis, Schweiz)	5,0 dl	22.-
<b>Minervois</b> (Languedoc-Roussillon, France) Auch im Offenausschank	7,5 dl pro dl	49.- 7.-
<b>Santenay AC 1<sup>er</sup> Cru</b> (Côte de Beaune, Bourgogne, France) 2020	7,5 dl	65.-
<b>Château Pédesclaux, Pauillac AC, 5<sup>eme</sup> Grand Cru classé</b> (Bordeaux, Fr.) 2018	7,5 dl	89.-
<b>Tignanello (Toscana IGT)</b> Tenute Tignanello, Marchesi Antinori 2018/2019	7,5 dl	198.-

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer inbegriffen  
Karten: EC, Postcard, Amex, Visa, Mastercard, Twint etc. Aber wir lieben cash!  
Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, ausser dem Bisonfilets, welches aus Kanada/USA stammt.

<b>Le Serre Nuove dell'Ornellaia (Bolgheri DOC)</b> Tenute Ornellaia 2019/20	7,5 dl	110.-
<b>Lange Rosso DOC «Rocche n'Roll »</b> Italien 2019 Rocco dei Manzoni RDM, Piemont	7,5 dl	56.-
<b>Tamaral Finca Velia, Ribera del Duero</b> (Spanien) 2020 100% Tempranillo, Bodegas y Vinedos Tamaral, Penafiel, Valladolid	7,5 dl	67.-
<b>Amarone della Valpolicella DOC Centenero</b> (Veneto, Italia) 2018	7,5 dl	62.-
<b>Humagne Rouge, AOC Valais</b> (Wallis, Schweiz) 2016/2018/2022 Château Ravire VS	7,0 dl	59.-

### Champagner und Schaumweine

<b>Prosecco Piccolo</b>	2,0 dl	15.-
<b>Moët &amp; Chandon Brut</b>	7,5 dl	95.-
<b>Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvée Brut</b>	7,5 dl	59.-
<b>Dom Perignon</b> (Vintage 2012)	7,5 dl	290.-

### Aperitif

<b>Campari</b> (23%)	4,0 cl	7.-
<b>Cynar</b> (16%)	4,0 cl	7.-
<b>Martini Bianco</b> (15%)	4,0 cl	7.-
<b>Pastis 51</b> (40%)	2,0 cl	5.-
<b>Pernod</b> (40%)	2,0 cl	5.-
<b>Absinthe "Kübler"</b> (53%)	2,0 cl	7.-
<b>Fernet Branca</b> (40%)	4,0 cl	7.-
<b>Appenzeller</b> (29%)	4,0 cl	7.-
<b>Jägermeister</b> (35%)	4,0 cl	7.-
<b>Averna</b> (35%)	4,0 cl	7.-

### Weinbrand

<b>Grappa „Z'Graggen“</b> (40%)	4,0 cl	7.50
<b>Grappa di Barolo Invecchiata Riserva di Cavalieri</b> (43%)	4,0 cl	10.-
<b>Vecchia Romagna</b> (40%)	4,0 cl	7.-
<b>Veterano</b> (36%)	4,0 cl	7.-
<b>Cognac Hennessy V.S.O.P.</b> (40%)	4,0 cl	13.-

## Whiskies

<b>Jack Daniels</b> (40%)	4,0 cl	10.-
<b>Johnnie Walker Red Label</b> (40%)	4,0 cl	10.-
<b>Jameson</b> (40%)	4,0 cl	10.-
<b>Glenfiddich</b> (40%)	4,0 cl	10.-

## Diverse Destillate

<b>Wodka Absolut</b> (40%)	4,0 cl	10.-
<b>Gin Bombay Sapphire</b> (40%)	4,0 cl	10.-
<b>Kirsch „Z'Graggen“</b> (40%)	4,0 cl	7.50
<b>Williams „Z'Graggen“</b> (40%)	4,0 cl	7.50
<b>Zwetschgen „Z'Graggen“</b> (40%)	4,0 cl	7.50
<b>Bätzi „Z'Graggen“</b> (45%)	4,0 cl	7.50
<b>Chrütter „Z'Graggen“</b> (40%)	4,0 cl	7.50
<b>Vieille Prune „Z'Graggen“</b> (40%)	4,0 cl	8.50
<b>Vieille Williams „Z'Graggen“</b> (30%)	4,0 cl	8.50
<b>Vieille Pomme „Z'Graggen“</b> (40%)	4,0 cl	8.50
<b>Honig Chrütter „Z'Graggen“</b> (40%)	4,0 cl	8.50
<b>Calvados</b> (40%)	4,0 cl	8.-
<b>Tequila, Jose Cuervo</b> (40%)	4,0 cl	8.-
<b>Tequila, Jose Cuervo Gold</b> (40%)	4,0 cl	8.-

## Drinks

<b>Long Drinks</b>	4,0 cl	12.-
<b>Nailshots</b>	2,0 cl	5.-

## Liköre

<b>Grand Marnier</b> (40%)	4,0 cl	8.-
<b>Drambuie</b> (40%)	4,0 cl	8.-
<b>Bailey's</b> (17%)	4,0 cl	8.-
<b>Kahlua</b> (26%)	4,0 cl	8.-
<b>Southern Comfort</b> (35%)	4,0 cl	8.-

## Bier

<b>Feldschlösschen hell/dunkel</b>	3,3 dl	6.-
<b>Feldschlösschen Lager</b>	5,0 dl	7.-
<b>Feldschlösschen alkoholfrei</b>	3,3 dl	6.-
<b>Franziskaner Weissbier</b>	5,0 dl	7.80
<b>Panache</b>	5,0 dl	6.80

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer inbegriffen  
Karten: EC, Postcard, Amex, Visa, Mastercard, Twint etc. Aber wir lieben cash!  
Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, ausser dem Bisonfilets, welches aus Kanada/USA stammt.

## Mineralwasser, Süssgetränke, Fruchtsäfte

<b>Mineralwasser mit Kohlensäure,</b>	2,0 dl	4.-
<b>Coca Cola, Coca Cola Zero,</b>	3,0 dl	5.-
<b>Rivella rot/blau, Süssmost, Schorle</b>	5,0 dl	6.-
<b>Fanta, Sprite, Eistee</b>	1,5 L	13.-
<b>Hauswasser</b> aus unserer Suppenalp Quelle – Refill gratis	1,0 L	5.-
<b>Tonic</b>	2,0 dl	4.50
<b>Bitter Lemon</b>	2,0 dl	4.50
<b>Saurer Most, Ramseier mit und ohne Alkohol</b>	5,0 dl	6.-
<b>Orangensaft</b>	2,0 dl	5.-
<b>Red Bull</b>	2,5 dl	6.-
<b>Alpenröslitee</b> Die kalte alkoholhaltige Hausspezialität	3,0 dl	7.-
<b>Milch/Kaffee</b> by  <b>/Tee</b>		
<b>Milch</b> warm / kalt	2,5 dl	4.-
<b>Ovo / Schoggi</b> warm / kalt	2,5 dl	4.50
<b>Schoggi Mélange</b>	2,5 dl	5.50
<b>Espresso</b>		4.50
<b>Kaffee</b>		4.50
<b>Cappuccino / Milchkaffee</b>		5.-
<b>Doppio Espresso</b>		6.-
<b>Café Mélange</b> Der Rahmige		5.50
<b>Suppenalkaffee</b> Der süssliche Genusskaffee mit Rahm		8.50
<b>Kandaharkaffee</b> Die würzige Hausmischung		8.50
<b>Schümli Pflümli</b> Der rahmige Klassiker mit feinstem Pflümli		8.50
<b>Kafi Fertig</b> Der bewährte Bätzikaffee		7.50
<b>Kafi Luz</b> Der Klassiker		7.50
<b>Kaffee Coretto</b> Der Kleine mit Grappa		6.50
<b>Kaffee Carajillo</b> Espresso mit spanischem Brandy		6.50
<b>Irish Coffe</b> Whiskey wärmt		8.50
<b>Lumumba</b> Der Aufheizer		8.50
<b>Tee</b> Schwarz, Eisenkraut, Minze, Hagenbutte, Lindenblüten, Früchte		4.50
<b>Tee Rum</b>		6.50
<b>Glühwein</b>		6.50
<b>Apfel- oder Rumpunsch</b>		4.50
<b>Ingwerpunsch</b> Exotisch prickelnder Punsch mit Rum		7.50
<b>Jagertee Punsch</b> Alpenspezialität		7.50
<b>Holdriotee</b> Hagebuttentee mit Zwetschgenschnaps		7.50
<b>Huustee</b> Heiss, mit Lindenblütenschnaps aromatisiert und honiggesüsst		7.50